

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211



Hotelequip.pt

Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal



Acesso rápido
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 22/07/2026

O produto final e as características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.

Produtor de Gelado Automático Profissional 60 L/h Trifásico

Informacoes do Produto

SKU:	UD2061.519B	Modelo:	UD2061.519B
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	300 kg	Dimensões:	600 x 850 x 1205 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDEX
Modelo	UD2061.519B

FAQ

Q: Quais são as dimensões deste produtor de gelado automático e que espaço preciso para a instalação? A: Este produtor de gelado automático tem dimensões de 600x850x1205+130 mm. Recomenda-se um espaço adicional para manutenção e circulação de ar, sendo ideal uma área de, pelo menos, 800x1000 mm para garantir a operação eficiente do equipamento., Q: Que requisitos de instalação elétrica são necessários para este equipamento? A: Este produtor de gelado requer uma alimentação elétrica trifásica de 400 V e uma potência de 5800 W. É fundamental que a instalação elétrica seja realizada por um eletricista qualificado e que esteja em conformidade com as normas de segurança elétrica vigentes., Q: Como posso realizar a manutenção e limpeza deste produtor de gelado? A: A limpeza é facilitada pelos 52 programas de que dispõe o equipamento, que incluem ciclos de lavagem. Recomenda-se a limpeza diária das partes em contacto com os alimentos e uma manutenção regular por um técnico especializado para garantir o bom funcionamento e a longevidade do equipamento., Q: Este produtor de gelado automático inclui algum acessório ou é compatível com outros equipamentos? A: Este equipamento é fornecido com os acessórios standard necessários para o seu funcionamento. Para informações sobre acessórios adicionais ou compatibilidade com outros equipamentos, por favor, contacte o nosso serviço de apoio ao cliente.

Importado em

20/04/2026

Focus Keyword

Produtor de gelado automático, máquina de gelados profissional, equipamento para gelataria

Importado por

ruimedalha@hotelequip.pt

WooCommerce ID

12349

Alt Text Imagens

Produtor Gelado Automatico Bfx1000w 120 Lts/h

Outros Atributos

Marca: UDI

Título Original

Produtor Gelado Automatico Bfx1000w 120 Lts/h

Estado WooCommerce

publish

Estado Optimização

published

Categoria Proposta (IA)

Vitrines > Congelador / Gelados

Categorias Secundárias

GELATARIA

Upsells (SKU | Título)

HRME150L900EA,HRME150L900E,MS1.116.824.004

Uso Profissional - Dicas	Explore os 52 programas pré-definidos para otimizar texturas e consistências, adaptando-se rapidamente a diferentes bases (leite, fruta, vegan) e requisitos de menu., Utilize a funcionalidade de criação de programas livres para desenvolver receitas exclusivas, ajustando a densidade e a velocidade do agitador, garantindo uma assinatura única para a sua produção., Implemente um plano de manutenção preventiva regular e utilize os ciclos de lavagem automáticos para assegurar a máxima higiene e prolongar a vida útil do equipamento, crucial em ambientes de produção intensiva., Aproveite a alta capacidade de produção de 120 L/h para gerir atempadamente os stocks, produzindo em horários de menor movimento para satisfazer picos de procura sem comprometer a qualidade ou a operação da cozinha.
Uso Profissional - Perfis	Chef de Cozinha Executivo, Gestor de F&B (Food & Beverage), Proprietário de Gelataria Artesanal
Descrição Curta Original	Painel de comandos ergonómico; Display gráfico multilingual; 52 programas que podem incluir: Misturar, bater, lavagem; Permite seleccionar o ciclo ideal à mistura correspondente(leite, fruta); Programas livres : Densidade, Velocidade do agitador
Descrição Original (1/2)	Dimensões: 600x850x1205+130 mm Gelado Ciclo Ciclo/ Min/Máx 7 Lt Produção: de Gelado 60 Lt/h Peso Líquido:-Bruto 300-320 kg Potência: 5800 w Tensão: 400 V
Cross-sells (SKU Título)	EX19000757,EX19000756,EX19000755,EX19000758
Uso Profissional - Casos de Uso	Gelatarias Artesanais e Confeitarias: Permite a produção de diversas variedades de gelado e sorvete, desde os clássicos aos mais inovadores, com controlo preciso da textura e densidade. A capacidade de 120 L/h assegura o abastecimento contínuo, fundamental em épocas de maior afluência turística como o verão algarvio, minimizando o tempo de espera e maximizando a satisfação do cliente., Hotéis de 4 e 5 Estrelas com Serviço de Restauração: Ideal para buffets de pequeno-almoço, eventos e jantares de gala, onde a oferta de gelado fresco e personalizado eleva a experiência gastronómica. Os 52 programas pré-definidos e a possibilidade de criar receitas exclusivas permitem a integração com a ementa do chef, oferecendo sobremesas distintas que complementam a identidade do hotel., Restaurantes de Alta Cozinha e Catering Premium: A capacidade de produzir gelado no local, com ingredientes frescos e sem aditivos, diferencia a oferta de sobremesas. É crucial para criar 'pré-sobremesas' ou acompanhar pratos principais, como um sorbet de limão para limpar o palato, garantindo a frescura e o impacto sensorial desejados em experiências de degustação sofisticadas.

Uso Profissional - Introdução

O Produtor de Gelado Automático de 120 L/h é um equipamento trifásico robusto, concebido para a produção contínua e em larga escala de gelado artesanal. A sua capacidade de processamento e a versatilidade dos programas permitem aos profissionais de hotelaria e restauração otimizar a oferta de sobremesas, assegurando consistência e qualidade superior, mesmo em períodos de pico de procura, e contribuindo para a rentabilidade através da produção interna.

Capacidade (L)

51–200 L

Instalação

De Chão

Tensão

400V Trifásico

Descrição Resumida

Produtor de gelado automático profissional com 60 L/h de capacidade, painel ergonómico e 52 programas. Ideal para pastelarias e gelatarias.

Descrição Completa

Produtor de gelado automático — Produtora de Gelado — Principais Vantagens

Este equipamento robusto e eficiente foi concebido para o fabrico profissional de gelados, garantindo uma produção contínua e de alta qualidade. Com um design pensado para a ergonomia e facilidade de operação, o painel de comandos intuitivo e o display gráfico multilíngue facilitam a gestão de todas as funções, desde a mistura inicial até à lavagem. Permite-lhe otimizar a sua produção com segurança e rigor.

A versatilidade é um dos pontos fortes desta máquina de gelados, que oferece 52 programas predefinidos para diversas texturas e tipos de gelado, incluindo opções para misturas à base de leite e fruta. Além disso, a possibilidade de criar programas livres, ajustando a densidade e a velocidade do agitador, confere total controlo sobre o produto final, permitindo personalização e inovação, adaptando-se às necessidades da sua ementa.

Investir numa máquina para produzir gelado como esta significa otimizar a eficiência da sua cozinha profissional ou gelataria. A alta capacidade de produção de 60 L/h, aliada à configuração trifásica, assegura um desempenho consistente e uma resposta eficaz a picos de procura, contribuindo para a sustentabilidade e rentabilidade do seu negócio. A sua equipa irá apreciar a facilidade de utilização e os resultados consistentes.

Aplicações Profissionais

Ideal para gelatarias artesanais, restaurantes de alta cozinha, hotéis com serviço de restauração de excelência e pastelarias que desejam oferecer gelado fresco e de produção própria. A elevada capacidade torna-o adequado para estabelecimentos com grande volume de produção diária e que exigem um controlo rigoroso sobre a qualidade dos seus produtos. Perfeito para a criação de gelados gourmet, sorvetes e bases de gelado com diferentes ingredientes e texturas.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	600x850x1205 mm (+130 mm elevação)
Capacidade por Ciclo	7 L
Produção de Gelado	60 L/h
Peso Líquido/Bruto	300 kg / 320 kg
Potência	5800 W
Tensão	400 V (Trifásico)

Perguntas Frequentes

P: Qual o rendimento deste equipamento na produção de gelado?

R: Possui uma capacidade de produção de 60 litros por hora e ciclos de 7 litros, permitindo um alto volume de gelado fresco, ideal para negócios com grande procura e garantindo a frescura ideal para os seus clientes.

P: Que tipo de ligação elétrica é necessária para esta máquina?

R: Esta produtora de gelado requer uma ligação elétrica trifásica de 400 V. É fundamental que a instalação seja feita por um profissional qualificado para garantir o seu correto funcionamento e a segurança das operações.

P: A máquina de gelados é fácil de operar e limpar?

R: Sim, apresenta um painel de comandos intuitivo e um display gráfico multilingue, simplificando a sua utilização e gestão. A limpeza é facilitada por programas específicos de lavagem, assegurando uma manutenção higiénica e eficiente.

P: Que variedades de gelado podem ser confeccionadas com este equipamento?

R: Graças aos 52 programas predefinidos e à possibilidade de criar programas personalizados, pode produzir uma vasta gama de gelados, incluindo opções à base de leite, fruta, sorvetes e gelados veganos, adaptáveis a qualquer preferência ou ementa.

P: Para que tipo de estabelecimentos esta produtora de gelado é mais indicada?

R: É particularmente adequada para gelatarias artesanais, restaurantes de alta cozinha, hotéis de luxo e pastelarias que procuram uma solução robusta e versátil para a produção de gelados de alta qualidade e em grandes volumes, adaptando-se a diversos contextos profissionais.